

CURSO DE FORMACIÓN

CORTADOR DE JAMÓN



Docente: Rodolfo Fernández del Cerro



ESQUEMA MATERIAL DIDACTICO.-

1.- Denominaciones de Origen.-

- Trévelez.
- Teruel.
- Dehesa de Extremadura.
- Guijuelo.
- Huelva.
- Valle de Los Pedroches.

2.- Razas de cerdos.-

- Ibérico.
- Duroc.
- Landrace.
- Large-White.

3.- Clasificación Jamón Ibérico.-

- Ibérico 100 % bellota.
- Ibérico bellota.
- Cebo de campo.
- Cebo.



4.- Fases de la cría del cerdo (montanera).-

5.- Proceso de elaboración del Jamón Ibérico.-

- ✓ Matanza.
- ✓ Salazón
- ✓ Lavado y asentamiento.
- ✓ Secado y exudación.
- ✓ Maduración.

6.- Características alimenticias y nutricionales del jamón.

7.- Normas de seguridad en el corte.

8.- Utensilios.

9.- Partes del jamón.

- ✓ Maza.
- ✓ Babilla.
- ✓ Punta.
- ✓ Jarrete.

10.- Limpieza y colocación.

11.- Corte del Jamón Ibérico.

12.- Presentación de platos.

DESARROLLO.-

1.- Denominaciones de origen.-

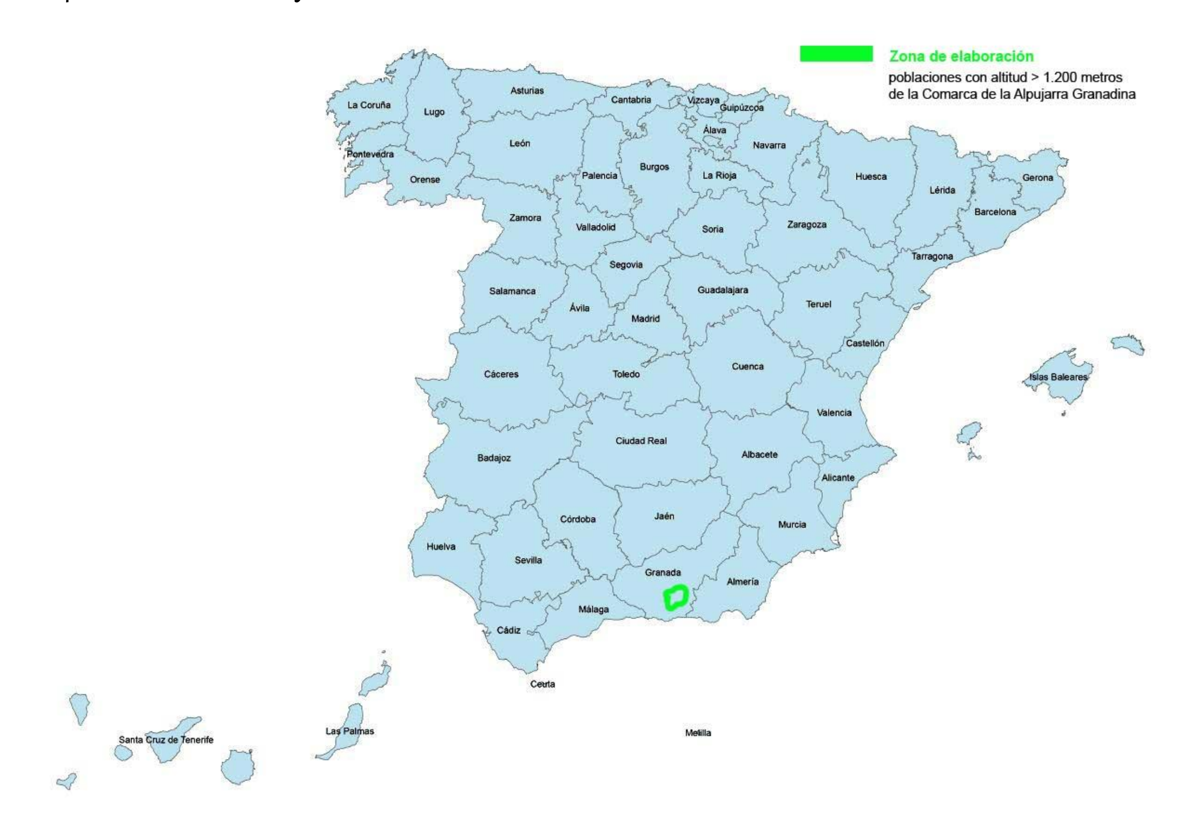
En España existen dos tipos de jamón:

- ✓ **Jamón serrano o jamón blanco.** Denominado generalmente jamón serrano. De ésta variedad existen registradas dos Denominaciones de Origen: Trevelez y Teruel.
- ✓ **Jamón ibérico.** Se suele denominar jamón ibérico, pata negra, de jabugo, etc…, aunque éstos términos no son los más adecuados técnicamente. Existen registradas cuatro denominaciones de origen: Dehesa de Extremadura, Guijuelo, Huelva y Valle de Los pedroches.

A continuación pasamos a detallar cada una de las denominaciones de origen.

1.1.- Trevelez.-

- ✓ Ubicación: Corresponde a la comarca montañosa de la alpujarra granadina, a partir de una altitud de 1200 metros, que comprenden los términos municipales de Busquístar, Pórtugos, La Tahá (Pitres), Bubión, Juviles, Capileira, Bérchules y Trevelez.



- ✓ Características: Obtenidos de las razas landrace, large-white y duroc-jersey o de sus cruces. De forma redondeada, con un peso entre 7 kg. y 9 kg. Curación de entre 16 y 24 meses, según el peso de la pieza. Suelen aparecer unas pintas blancas, consecuencia de la baja concentración de sal. De sabor dulce por el escaso grado de salazón, por debajo del 5% de sal. De color rojo y aspecto

brillante, con grasa parcialmente infiltrada en la masa muscular. De grasa brillante, de consistencia untuosa, color blanco amarillenta y sabor agradable. Se aconseja consumir a temperatura ambiente de entre 14º C a 22º C.

1.2.- Teruel.-

- ✓ Ubicación: Comprende a los municipios de la provincia de Teruel, situados a una altitud superior a 800 metros.

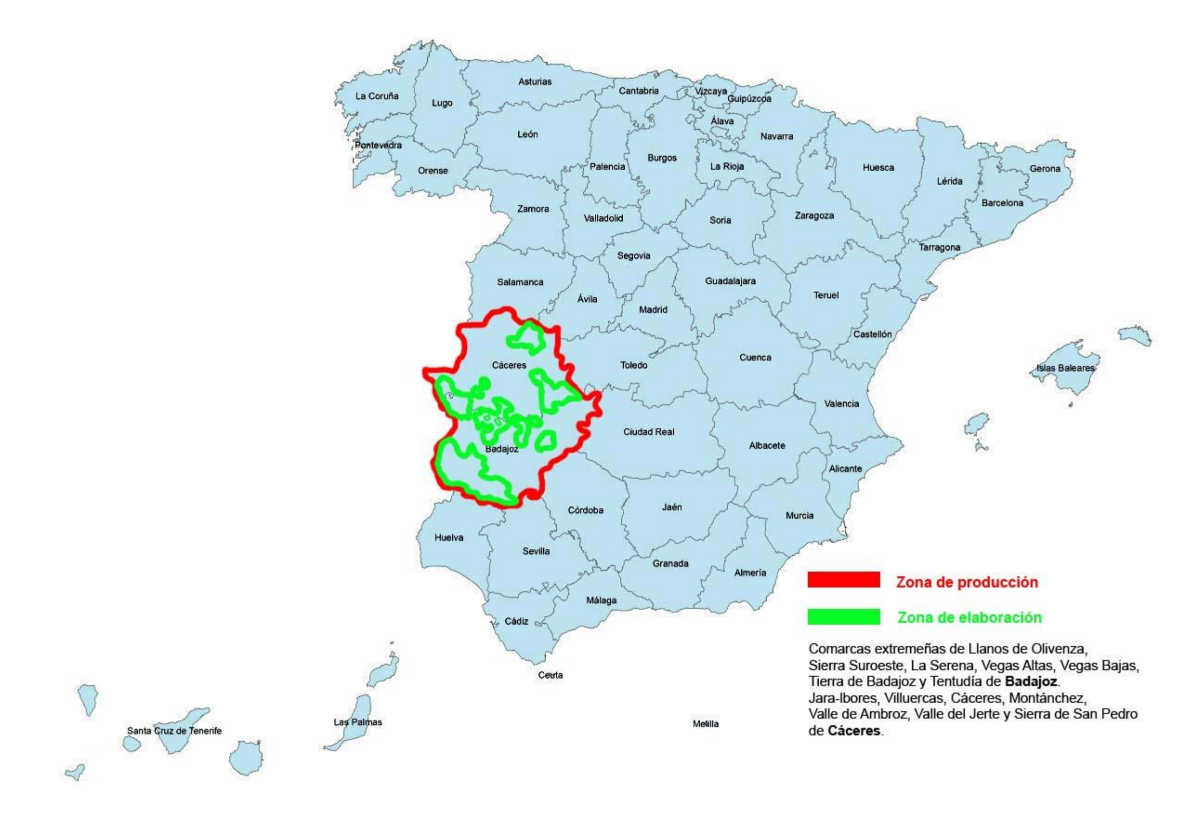


- ✓ Características: Producidos por las razas Landrace y Large-White en la línea madre, y Duroc-Jersey en la línea padre. Curación mínima de 14 meses. Tiene una estrella marcada a fuego con la palabra Teruel en la corteza de la parte posterior. De forma alargada, perfilada y redondeada. De peso superior a 7 Kg. De color brillante y aroma suave, agradable y sugestivo. Sabor poco salado.



1.3.- Dehesa de Extremadura.-

- ✓ Ubicación: La ruta de sierras de Badajoz, comprende 33 municipios de las comarcas del sur de la provincia de Badajoz: Sierra Suroeste, Tentudía y Campiña Sur. Azuaga, Fregenal de la Sierra, Fuentes de León, Higuera la Real, Jerez de los Caballeros, Llerena, Monesterio, Montemolín, Oliva de la frontera, Valencia del Mombuey, etc…

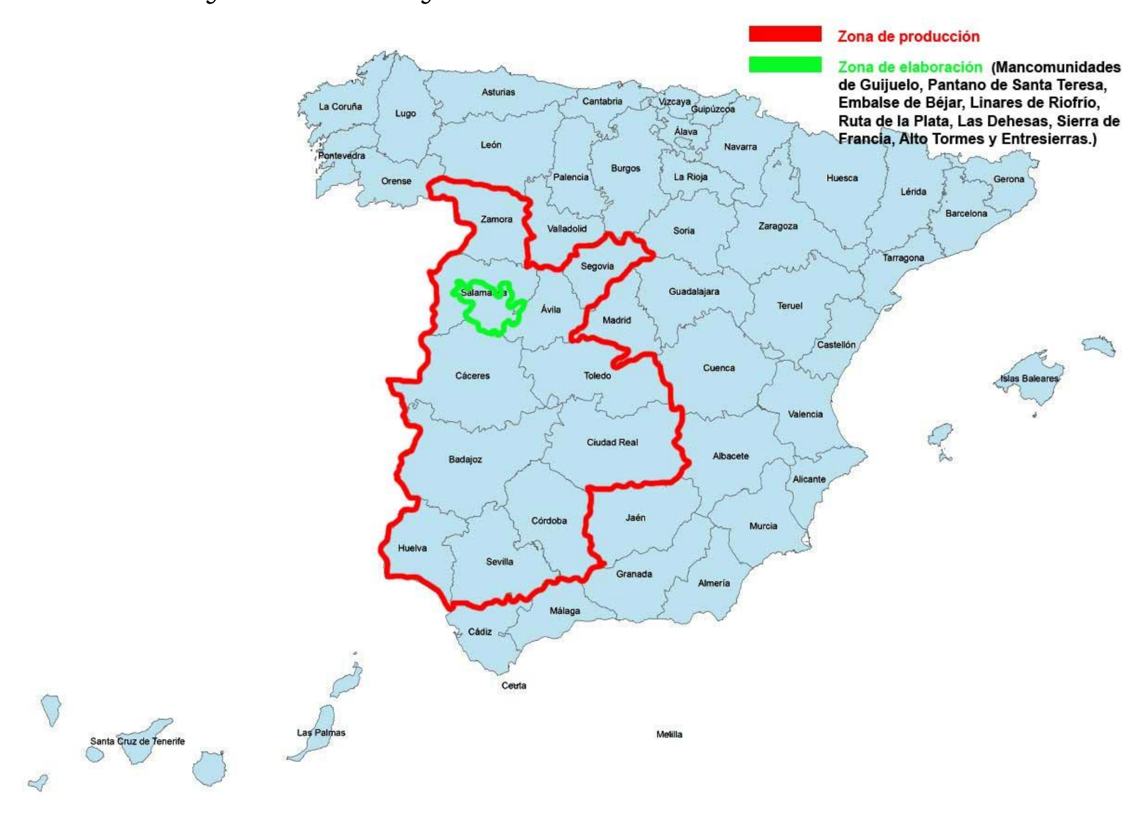


- ✓ Características: Proceden de cerdos ibéricos puros, o cruzados con un 75% de sangre ibérica. Forma alargada y estilizada, con perfilado en V. Color del rojo púrpura al rosa, con grasa infiltrada en la masa muscular. Sabor poco salado o dulce, textura poco fibrosa, grasa brillante de color blanco amarillenta.



1.4.- Guijuelo.-

- ✓ Ubicación: Situada al Sudeste de la provincia de Salamanca, a una altitud superior a los 1000 metros. Pueblos como Ledrada, Campillo de Salvatierra, Béjar, Aldeavieja de Tormes, Frades de la Sierra, Miranda del Castañar, Palomares de Béjar, Puerto de Béjar, Tamames, etc…

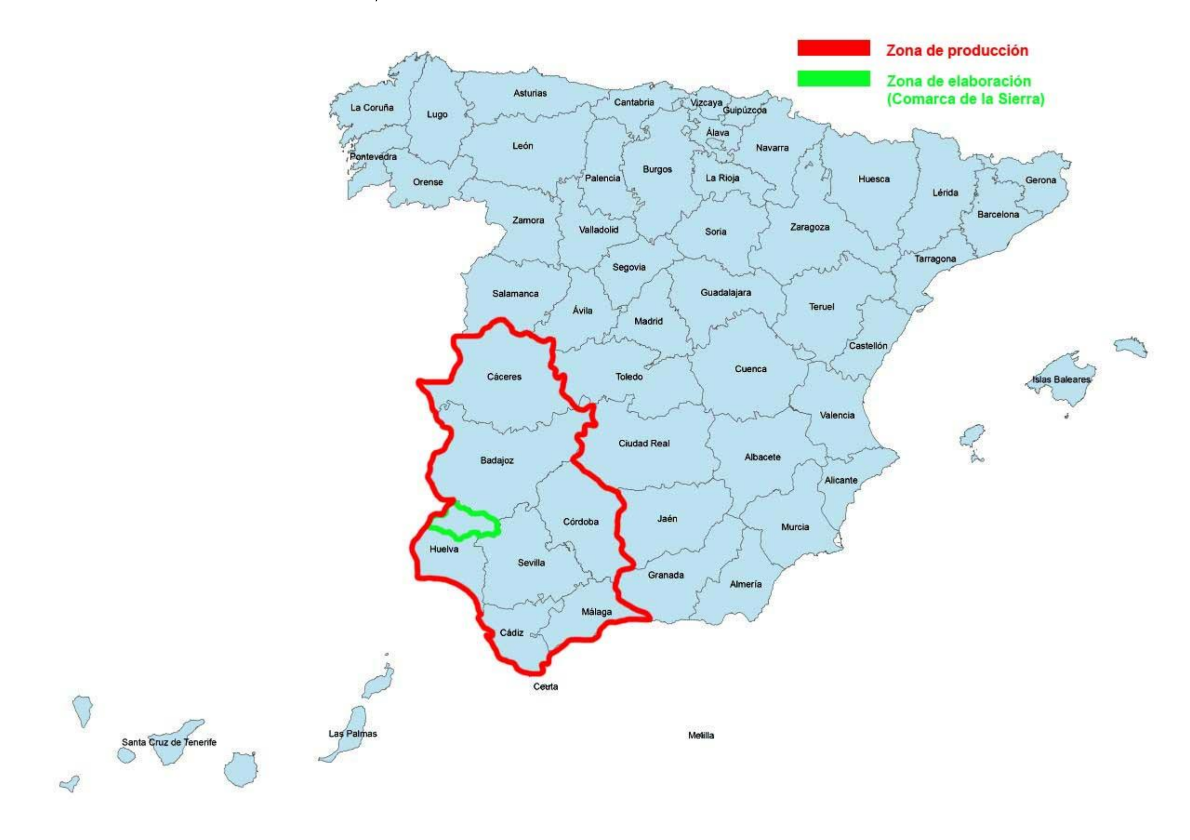


- ✓ Características: Procedentes de cerdos de raza ibérica, con cruce de un 25% de Duroc-Jersey. Curación superior a 24 meses. Forma alargada, estilizada, con un color exterior blanco, con tonos azules o verdes grisáceos. Vetas infiltradas en la masa muscular y la grasa es de un color dorado y brillante.



1.5.- Huelva.-

- ✓ Ubicación: Pueblos enclavados en la Sierra de Aracena y Picos de Aroche (Aracena, Aroche, Corteconcepción, Cortegana, Cumbres Mayores, Jabugo, Santa Olalla del Cala, etc…).



- ✓ Características: Cerdos de raza ibérica, permitido un cruce del 25% de Duroc-Jersey. Periodo de curación mínimo de 18 meses. Caña alargada y estilizada. Corte exterior en forma de V. Corte interior con flora micótica de color blanco o gris azulado. Capa de grasa gruesa y brillante. Peso mínimo 4,5 kg. Carne de color rojo púrpura o rosa, con grasa infiltrada en la masa muscular. Textura poco fibrosa, sabor poco salado y aroma delicado y exquisito.



1.6.- Valle de Los Pedroches.-

- ✓ Ubicación: Municipios de la provincia de Cordoba (Alcaracejos, Añora, Belálcazar, Bélmez, Los Blazquez, Cardeña, Conquista, Dos Torres, Espiel, Fuente La Lancha, Fuente Ovejuna, La Granjuela, Hinojosa del Duque, Pedroche, Pozoblanco, Torrecampo, Valsequillo, Villanueva de Cordoba, Villanueva del Duque, Villanueva del Rey, etc…).



- ✓ Características: Proceden de raza ibérica pura, o con un cruce de madre ibérico puro y Duroc de 25%. Maduración mínima de 18 meses en bodega. Forma alargada y estilizada, y perfilado en V. Color entre rojo púrpura y rosáceo, con



grasa infiltrada en el músculo. Sabor poco salado y textura poco fibrosa. Grasa brillante y de color blanquecino o rosáceo-amarillento.

2.- Razas de cerdos.-

2.1.- Landrace.-



Raza procedente de Dinamarca. Raza blanca, de tamaño mediano y alargada, presentando 17 pares de costillas, en lugar de 14 que presentan otras razas. Orejas no muy largas, inclinadas hacia delante, que prácticamente le tapan los ojos. Buen rendimiento de la canal, y calidad adecuada al mercado. Jamones bien conformados. Autorizada para obtener jamones de Trévelez y Teruel.

2.2.- Large-White.-





Raza procedente de Inglaterra. Raza blanca, con manchas ocasionales. De longitud media, de pelo abundante y no excesivamente duro. Orejas pequeñas y poco carnosas, inclinadas ligeramente hacia delante. Alta calidad de la carne, tiene buena respuesta para cruce con otras razas.

Autorizada para la elaboración de jamones de Trévelez.

2.3.- Duroc-Jersey.-



Raza procedente de Estados Unidos. Raza de color rojo ladrillo o rojo claro. Longitud media, con pelo liso y abundante. Orejas medianas, con las puntas caídas hacia abajo sin entorpecer la visión. Carne con alto grado de infiltración de grasas. Proporciona una carne muy jugosa y tierna, con buen sabor.

Utilizada para la elaboración de jamones ibéricos de Dehesa de Extremadura, Guijuelo y Huelva, hasta un 25%. También utilizada para la elaboración de jamones de Trévelez y Teruel.

2.4.- Ibérico.-



Son la base del mantenimiento y explotación de las dehesas. Raza autóctona de la península ibérica. Según el color y la variedad de pelo, distinguimos entre el negro (entrepelado y lampiño), el colorado (retinto y rubio) y manchado de Jabugo. Básicamente utilizados para la producción de jamón y paleta ibérica. Con carne de alta calidad, con alto nivel de grasa infiltrada en el músculo.

3.- Clasificación del jamón ibérico.-

Real Decreto 4/2014 de 10 de Enero, el cuál defina la nueva clasificación de los jamones ibéricos en ibéricos de bellota 100%, ibéricos de bellota, cebo de campo y cebo.

3.1.- Ibérico bellota 100%.-

Jamones procedentes de animales sacrificados inmediatamente después de ser alimentados exclusivamente de bellota, hierbas y otros recursos naturales de la dehesa, sin aporte de piensos suplementarios. Procedentes de animales con un 100% de raza ibérica, cuyos progenitores sean 100% raza ibérica y estén inscritos en el correspondiente libro genealógico.



Identificado con un precinto de color negro.

3.2.- Ibérico bellota.-

Jamones procedentes de animales sacrificados inmediatamente después de ser alimentados exclusivamente de bellota, hierbas y otros recursos naturales de la dehesa, sin aporte de piensos suplementarios.

Los denominados 75% ibéricos provienen de hembra 100% ibérica y macho de hembra ibérica y macho Duroc, ambos inscritos en el correspondiente libro genealógico.

Los denominados 50% ibéricos, provienen de hembra 100% ibérica y macho Duroc, ambos inscritos en el correspondiente libro genealógico.

Identificados con un precinto de color rojo.

3.3.- Ibérico cebo de campo.-

Animales engordados en explotaciones extensivas o intensivas al aire libre, alimentados con piensos de cereales y leguminosas, y que han aprovechado recursos de la dehesa o del campo.

Identificado con un precinto de color verde.

3.4.- Ibérico cebo.-



Animales alimentados con piensos de cereales y leguminosas en explotaciones intensivas.

Identificado con un precinto de color blanco.

La denominación de "pata negra" queda reservada a los jamones de bellota 100% ibéricos. Así mismo, la denominación "montanera" o "dehesa", solo podrán utilizarse en los jamones ibéricos de bellota.

4.- Fases de la cría del cerdo.-

Gestación: Dura 114 días. Cada hembra tiene de 6 a 8 crías, cada una de las cuales utilizan siempre la misma teta de la madre. Las crías que utilizan las tetas delanteras suelen ser más grandes.

Lechón lactante: Esta fase dura entre 45 y 60 días, al final de los cuales el ejemplar llega hasta los 14 kg. aproximadamente. En éste periodo solo se alimentan de leche materna.

Lechón destetado: Periodo de 45 días, en los que el ejemplar llega hasta los 30 kg. Se alimenta por piensos compuestos por cereales.

Marrano: Período de unos 5 meses de duración. En éste periodo el ejemplar alcanza los 65 kg. de peso. Se alimenta principalmente de cereales, hierbas,



leguminosas y raíces. Aprende a buscar alimento por la dehesa, y comienza a desarrollar el sistema muscular.

Primal: Este periodo dura, aproximadamente, 9 meses. El ejemplar puede llegar hasta los 90/100 kg. de peso. Es la fase de cebo o engorde.

Gordo: Es el último periodo de cría y engorde del animal. Coincide con el periodo llamado “montanera”. Dura unos 5 meses (de Septiembre a Febrero), y coincide con la fase de maduración de la bellota. En éste periodo el animal llega hasta los 160 kg., aproximadamente. Se ha alimentado de bellota, hierbas y todo lo que encuentra en la dehesa. Ha caminado mucho, lo que ha provocado crecimiento en su masa muscular.

5.- Proceso de elaboración del jamón ibérico.-

5.1.- Matanza.- El animal es sacrificado entre los meses de diciembre y marzo, después de unos 20 meses de engorde, y de reposar en el matadero de 24 a 48 horas. Se despieza el jamón, se le realiza el corte serrano en V y se le aplasta bien para que no quede nada de sangre en el interior.

5.2.- Salazón.- Después de las primeras 24 horas de la matanza, los jamones son cubiertos por sal durante tantos días como kilos tenga la pieza, en cámaras frigoríficas con una temperatura entre 2º y 4º y con una humedad del 90%. En mitad del periodo de salado se les voltea.

5.3.- Lavado y asentamiento.- Se lava en agua templada y se meten en cámaras frigoríficas a 5º de temperatura y una humedad del 80% durante 2 meses. La pieza suele tener una merma del 10% del peso.

5.4.- Secado y exudación.- Se sacan de las cámaras y se cuelgan en los secaderos, a temperatura ambiente y en penumbra. Se realiza durante la primavera/verano, de 4 a 6 meses. En este periodo, las piezas tienen una merma del 33% del peso. La diferencia de temperatura entre el día y la noche hace que la grasa se integre en la masa muscular.

5.5.- Maduración.- Después del paso por los secaderos, las piezas pasan a las bodegas, donde las temperaturas son estables y bastante frescas, entre 15º y 19º. Este periodo dura un mínimo de 18 meses. La humedad en este periodo favorece la aparición de la flora fúngica (hongos) que le da el color oscuro a la superficie de la pieza.

6.- Características alimenticias y nutricionales del jamón.-

El jamón ibérico es un alimento rico en vitamina B12 (15,68 miligramos por cada 100 gramos) y vitamina B1 (0,84 miligramos por cada 100 gramos). Alto contenido en Sodio (1110 miligramos por cada 100 gramos), y 43,20 gramos de proteína por cada 100 gramos. Además, tiene un alto contenido en hierro, calcio, fibra, potasio, yodo, zinc, carbohidratos y magnesio. También contiene vitaminas A, B2, B3, B5, B6, B7, B9, C, E y K. Recomendado para el desarrollo muscular, ayuda a superar el estrés y



la depresión, ayuda a personas con problemas estomacales y es muy beneficioso en periodo de embarazo y lactancia.

Aquí tenéis una tabla con las características nutricionales:

Por cada 100 grs.	Jamón Serrano	Por cada 100 grs.	Jamón Ibérico
Proteinas	22 grs.	Proteinas	43 grs.
Calorías	136 Kcal.	Calorías	375 Kcal.
Grasas	5,5 grs.	Grasas	22 ,5 grs.
Ácidos grasos monoinsaturados (colesterol bueno HDL)		Ácidos grasos monoinsaturados (colesterol bueno HDL)	
- Ácido oleico	41,03 %	- Ácido oleico	51,37 %
- Palmitoleico	3,16 %	- Palmitoleico	1,63 %
Ácidos grasos poliinsaturados	10,96 %	Ácidos grasos poliinsaturados	12,92 %
Ácidos grasos saturados (colesterol malo LDL)	44,85 %	Ácidos grasos saturados (colesterol malo LDL)	34,08 %
Contenido en sal	10-12%	Contenido en sal	6%
Vitaminas		Vitaminas	
B1	0,57 mg	B1	0,84 mg
B2	0,25 mg	B2	0,20 mg
B3	6,70 mg	B3	sin datos
B6	0,41 mg	B6	0,42 mg



E	0,08 mg	E	sin datos
Minerales		Minerales	
Calcio	12,70 mg	Calcio	27,08 mg
Fósforo	223 mg	Fósforo	158 mg
Magnesio	17,10 mg	Magnesio	1,57 mg
Hierro	2,30 mg	Hierro	3,35 mg
Zinc	2,20 mg	Zinc	3,045 mg
Sodio	2.340 mg	Sodio	1.110 mg
Potasio	250 mg	Potasio	153 mg
Yodo	11,40 mg	Yodo	153 mg

7.- Normas de seguridad en el corte.-

Por las herramientas y utensilios utilizados, consideramos que hay que ser muy rígido y serio con las normas de seguridad a la hora de comenzar con el corte del jamón.

Es muy importante disponer de unos cuchillos bien afilados, ya que la mayor parte de los accidentes por cortes son provocadas por el mal afilado de los cuchillos, ya que con un cuchillo mal afilado hay que realizar más fuerza.

Mantener las manos siempre limpias y libres de grasa, sobre todo la mano que se utiliza para sujetar el cuchillo. Es recomendable utilizar papel de cocina para



limpiarse las manos, ya que si utilizamos servilletas de tela o litos, la grasa se acumula en el trapo y se termina impregnando más aún en las manos.

Colocar las manos fuera de la trayectoria del cuchillo, sobre todo la mano libre. Ya que se manchan de grasa, puede escurrirse el cuchillo y en su trayectoria no debe estar ninguna de las manos.

8.- Utensilios.-



Soporte: Es imprescindible que sea fijo, estable y sólido, que el jamón no tenga ningún movimiento ni deslizamiento. Debe ser horizontal, ya que en ésta posición la grasa se mantiene uniforme a lo largo y ancho del jamón. Un soporte estable proporciona mayor seguridad, ya que permite que el cuerpo esté más alejado del mismo.

Cuchillo carnicero: Es el utilizado en el pelado o limpieza del jamón, que permite quitar la corteza y la grasa de la parte exterior del jamón. Debe ser de hoja ancha y rígida, y estar bien afilado para extraer lonchas de grasa anchas que después utilizaremos para tapar el corte del jamón.



Cuchillo jamonero: De forma alargada, y de hoja estrecha y flexible. Suele medir entre 25 y 30 cm. y de una anchura de 2 a 3 cm. Su flexibilidad ayuda a acomodar el movimiento del corte al perfil del jamón.

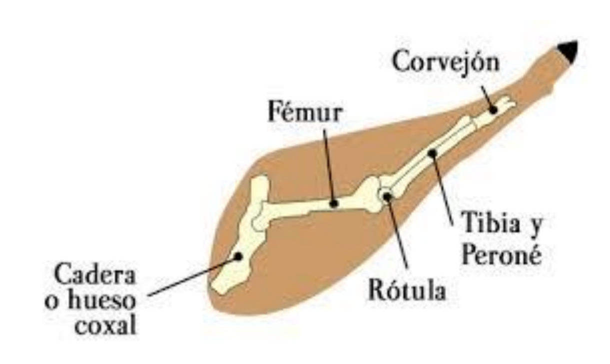
Cuchillo deshuesador: Debe ser corto, fuerte y de forma de una puntilla. Se utiliza para separar la carne del hueso del jamón, según avanzamos en el corte. De punta muy fina y afilado.

Chaira: Es una lima de acero, redondeada y estriada que homogeiniza el metal del filo del cuchillo

Paño: Debe ser de tela blanca de algodón para tapar el jamón cuando no esté siendo utilizado.

Papel: Se suele utilizar para limpiarse las manos y los utensilios de la grasa que desprende el jamón. Es mejor el papel que un paño, ya que el paño se impregna y en algún momento deja de limpiar ya que está lleno de grasa.

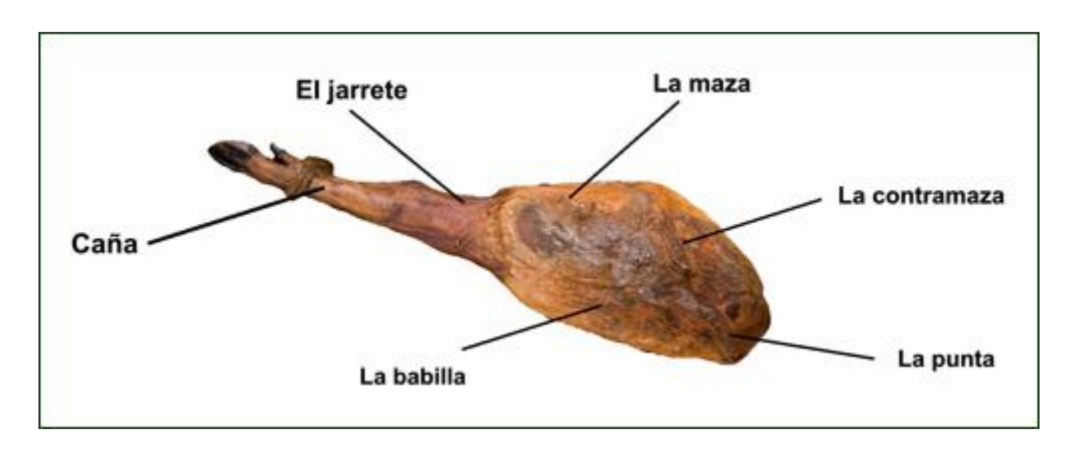
9.- Partes del jamón.-





Los huesos que contiene un jamón son la cadera, el fémur, la rótula, la tibia, el peroné y el corvejón. En el corte no debe quitarse ninguno de ellos, ya que la eliminación de alguno supondría la desestabilización de la pieza y el consiguiente problema en el corte.

El jamón consta de las siguientes partes:



9.1.- Maza.- Es la parte ancha del jamón, donde se encuentra mayor cantidad de carne, donde está la carne más tierna y más sabrosa. Es la parte donde más infiltración de grasa hay. Ofrece el mayor rendimiento de la pieza.

9.2.- Contramaza.- Es la parte opuesta a la maza. Es más estrecha y más curada. Ofrece poco contenido graso y menos rendimiento..

9.3.- Babilla.- Es la parte opuesta a la maza, y ofrece menor cantidad de carne ya que está limitada por el fémur y el coxal. Su carne es menos jugosa que la maza.

9.4.- Punta.- Es la parte opuesta a la pezuña. Es muy sabrosa y con un buen nivel de contenido graso.



9.5.- Jarrete.- Es la parte más complicada para sacar lonchas de jamón. Tiene una carne más dura y fibrosa, y puede dar diferentes sabores.

10.- Limpieza y colocación.-

En primer lugar se quitan todas las etiquetas y la cuerda que están en la pezuña, eso suele molestar para la limpieza. Se introduce la pezuña en el soporte y se atornilla bien, que esté totalmente inmóvil, siempre con la zona de la maza hacia arriba. Se realiza un corte en diagonal a la altura del jarrete, y se continua con ese corte en redondo.

Se quita la parte de la corteza en dirección a la pezuña, hasta llegar al corte anterior, y se limpia toda la zona de la maza de tocino. Solo hay que dejar el tocino de color blanco, ya que el de color amarillento tiene un sabor rancio.

Se gira el jamón y se coloca por la parte interior, donde se quita toda la zona, poniendo especial cuidado con el hueso de la cadera.

Se gira por la zona de la babilla y se quita toda la corteza en dirección a la pezuña, y toda la grasa.

Para finalizar, se gira por la parte exterior y se quita la corteza y toda la grasa amarillenta.

11.- Corte del jamón ibérico.-

En función del uso que vayamos a dar al jamón, el corte puede iniciarse por un lado u otro. Si lo vamos a consumir en un periodo corto de tiempo (5 días) se comienza por la



maza. Si lo vamos a consumir en más de una semana, conviene comenzarlo por la babilla, ya que es la parte más seca, y si la dejamos para el final podría quedar demasiado dura.

El corte debe realizarse siempre en dirección de la pezuña hacia nosotros, del ancho del jamón y de una longitud de 3 a 5 cm., con lonchas muy finas. Se coloca el cuchillo prácticamente plano sobre el jamón y se realiza un ligero movimiento de vaivén.

12.- Presentación de platos.-

La presentación de los platos debe ser lo más homogénea posible, mezclando varias partes del jamón en el mismo plato. Si no lo hacemos así, los últimos platos solo llevaran parte del jarrete y es una zona del jamón muy fibrosa y dura. Por ese motivo debemos disponer en la parte exterior de las lonchas más iguales y vistosas, y en el centro del plato trozos más pequeños y de la zona del jarrete u otras zonas.